取扱説明書
SelfCooking Center®

RATIONAL®

お客様各位

この度はSelfCooking Center®をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。
このSelfCooking Center®のご購入により、新時代の調理テクノロジーをご選択いただいたことになります。SelfCooking Center®は操作方法が視覚的に分かりやすく、どなたにも簡単に最高の調理結果を得ることができます。

セルフクッキング　モードでは食材とご希望の調理の仕上がりを選択し、キーを押すだけで完了します。従来の温度、時間、湿度などの複雑なプログラム設定は不要となります。

又、SelfCooking Center®は、多機能なコンビスチーマーとしても、ご利用いただけます。

プログラムモードでは簡単な操作で、お客様独自のご希望の調理プログラムをセットできます。

保証期間は、ユニット設置日から24ヶ月です。ただし、保証のご登録が正確・完全に実施されていることが前提条件です。ガラス、庫内灯等の消耗品やパッキンの破損、故意、不適切な使用、設置による破損、保守、点検に発生する費用、水垢除去、保守スペースが確保されていない場合装置の移動が必要な場合は対象外とします。

SelfCooking Center®の多様性と利点を最大限にご利用いただくために、この取扱説明書をよくお読みになるようお願いいたします。

この新しいSelfCooking Center®で、調理の楽しみがさらに広がります。

株式会社　ラショナル・ジャパン

取扱店:	設置業者: 設置日:

修理・点検のお問い合わせの際には必要となりますので、必ずご記入の上、保管下さいますよう、お願い申し上げます。

技術サービスに関するご質問は、次の電話番号で承っております：　(03) 3812 - 6212

また調理方法に関するご質問は弊社「シェフライン」にて承っております：　(03) 3812 - 6223

製品の仕様は技術開発により、予告なく変更することがありますのであらかじめご了承ください。

Info 目次

はじめてお使いになるときに **6**

アイコン説明 **6**

安全のヒント **7**

ケア、検査、メンテナンスと修理 10

機能部分 **11**

機材の使用についてのヒント **12**

装置の大きさに従った最大積載量 12

芯温センサーを使った作業 14

ハンドシャワーを使った作業 15

運転モードの概観 **16**

一般操作 **17**

SelfCooking Control®モード **18**

コンビスチーマーモード **25**

モイストヒート 27

ドライヒート 28

モイストヒートとドライヒートのコンビネーション 29

ClimaPlus Control® 30

時間設定 31

風速 32

強制加湿 32

COOL DOWN 33

プログラミングモード - 操作パネル **34**

SelfCooking Control®モードのプログラミング 35

プログラミング - コンビスチーマーモード 36

プログラムステップをテスト 38

プログラムのスタート 38

プログラムを変更 39

プログラムを全て削除 40

プログラムを削除 40

プログラムをコピー 41

LevelControl®プログラムを作成 42

プログラムのロック 46

パスワード 変更 47

CareControl（ケアコントロール）– インテリジェント・ケア **48**

洗浄時期のお知らせ 49

汚れの状態を表示 49

CleanJet®+care洗浄 50

CleanJet®+careの中止 53

目次

Info

デルタT調理 **54**
1/2エネルギー消費 **55**
自動開始時刻 **56**
CalcDiagnosis System® (CDS) **57**
スチーム発生器の水垢除去 **58**
水垢除去作業の中断 60
強制加湿ノズルの水垢除去 61
USBデータ保存 (USBスティック) **62**
HACCPプロトコル **63**
プログラムのインポートとエクスポート **64**
ソフトウェア・アップデート **65**
サービスデータのダウンロード **65**
設定 **66**
現在時刻 66
日付 66
言語 66
現在時刻表示形式 66
調理時間表示形式 66
温度表示形式 66
明るさ設定 67
工場出荷時の状態に戻す 67
ブザー音の設定 67
"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を変更 68
設備 **69**
Service✆Info **70**
Chef✆Line **70**
"型式" - 装置とソフトウェアの型番認識 **71**
ヘルプ機能 **71**
エラー表示 **72**
販売店に連絡する前に **74**
CLUB RATIONAL **76**

アイコン説明

危険!
重傷や死亡事故に直接つながる可能性のある危険な状況

警告!
重傷や死亡事故につながる可能性のある危険な状況

注意!
軽傷につながる可能性のある危険な状況

素材の腐食

燃焼の危険!

火災の危険!

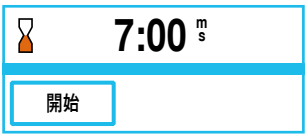
注意:遵守しない場合には機材が損傷する可能性があります。

毎日の使用におけるヒントとコツ

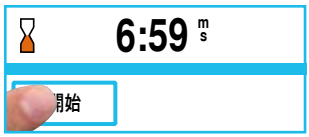
はじめてお使いになるときに

ご購入いただいたインテリジェントなSelfCooking Center® をはじめてお使いになるときは、最初に一度だけ、全自動の自己テストをスタートさせてください。この自己テストはSelfCooking Center® がお客様の使用環境に適合するために必要なもので、15分ほどで完了します。

火災の危険！
包装材、スターターキット、グリッド、ホテルパンを取り外してください。



固定ラック、モービルオーブンラックは、ユニット内にセットしたままにして、ドアを閉めてください。



『スタート』キーを押してください。自己テストが開始され、残り時間が表示されます。

自己テスト中は、庫内ドアを開けないで下さい。庫内ドアを開けると自己テストが中断し、翌日また自己テストをスタートするよう指示が表示されます。

安全のヒント

警告!

装置の設置・運転・メンテナンス・洗浄あるいは改変に誤りがあった場合、機械の損傷や傷害、あるいは死亡事故につながる可能性があります。装置の運転前に取扱説明書をきちんと読んでください。

この装置は業務用厨房における食事の調理目的にのみ利用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり危険です。

燃えやすい材料（たとえばアルコール入り）を含む食材は、調理することができません。燃焼温度の低い食材は自動発火する可能性があります - 火災の危険!

洗剤や水垢除去剤、またこの関連のアクセサリーは、この説明書に記載された目的にのみ使用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり危険です。

警告!

ガス装置のみ

- *装置が排気ボンネットの下に設置されている場合には、機械の運転中にはボンネットをオンにしてください – 燃焼ガス!*
- *装置が煙突に接続されている場合には、排気口は各国の規定に従って掃除する必要があります – 火災の危険!(詳細は設置業者にご連絡ください)*
- *装置の排気管の上には何も置かないでください – 燃焼の危険性!*
- *装置の底のさらに下の領域を、何かでふさいだりしないでください – 燃焼の危険!*
- *装置は風のない環境でのみ運転することができます – 燃焼の危険!*

ガス臭が発生した場合の対応:

- *すぐにガス供給を止めてください!*
- *電気スイッチ装置を切断してください!*
- *部屋の換気に努めてください!*
- *火気や火花を避けてください!*
- *外部電話を利用して担当のガス供給業者(ガス供給業者に連絡がつかない場合には担当の消防署)に連絡してください!*

安全のヒント

装置の使用者全員がいつでも読めるように、この説明書を保存しておいてください!

この装置は子どもや身体・知覚・精神に障害のある方、また経験や知識を伴わない方はご利用できず、これらの方々は安全責任者の監視対象となります。

操作は手でのみ行えます。先がとがった物質などを使用すると損傷が起き、保証請求権を失うことになります。

装置における事故や損傷を防ぐために、操作担当者に対する定期的な訓練や安全指導は不可欠です。

警告!

毎日スイッチを入れて使用する前に確認

- *エアーバッファーを説明書の記載の通りに上下に動かしてください – 回転するファンによるケガの危険性!*
- *固定ラックやモービルオープンラックが説明書の記載の通りに庫内に固定されていることを確認してください – 熱い液体が入ったトレイが外れたり、庫内から滑り落ちる可能性があります – 火災の危険性!*
- *ユニットを調理にご使用になる前に、庫内に固形洗剤の残滓がないか、確認してください。固形洗剤の残滓があった場合は、これを取り除き、ハンドシャワーでていねいに洗い流してください。腐食の危険があります!*

安全のヒント

警告!

使用中の安全のヒント

- *トレイに液体が入っていたり、トレイ自体が調理中に液体の食材で満たされている場合、操作担当者が監視可能な挿入済トレイよりも高い位置の棚は利用しないでください – 火傷の危険性!ヒントステッカーが装置に同封されています。*
- *調理室のドアは必ずゆっくり開けてください(高温の蒸気) – 火傷の危険性!*
- *高温の庫内のアクセサリや他のモノをつかむ場合には、高温保護カバーつきで取り扱ってください – 火傷の危険性!*
- *装置の外部温度は60 °Cを超えることがありますので、操作パネル以外は触らないでください – 火傷の危険性!*
- *ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!*
- *Cool Down運転 – Cool Down機能は説明書の通りにつながれたエアーバッファーに対してのみ使ってください – 火傷の危険性!*
- *決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!*
- *洗剤は、刺激性の化学薬品です。皮膚を刺激する危険があります!*
  洗浄時は、必ず保護衣、保護メガネ、保護手袋、保護マスクを着用してください。『CleanJet®+care洗浄』の章の安全のためのご注意をよくお読み下さい。
- *発火性の、あるいは燃えやすい物質は装置の近くに置かないでください – 火災の危険!*
- *移動可能な装置やモービルオープンラックが動かない場合には、車両の固定ブレーキを解除する必要があります。車両は水平ではない場所では転がる可能性があります – ケガの危険性!*
- *モービルオープンラックを挿入する場合には、常にトレイ固定装置で固定する必要があります。トレイに液体が入っている場合はふたをするなどして、高温の液体がこぼれないようにしてください – 火災の危険性!*
- *移動車両はモービルプレートラックやモービルオープンラックへの積み込みや積み下ろしの際、きちんと装置に固定する必要があります – ケガの危険性。*
- *モービルオープンラックやモービルプレートラック、移動車両や車輪が取り付けられた装置は、輸送の際には傾いた台や敷居に対して傾けることができます – ケガの危険性!*

ケア、検査、メンテナンスと修理

ステンレスの品質保持と衛生上の理由、また作動の故障を避けるために、ユニットは毎日、もしくは洗浄時期のお知らせに従って洗浄してください。その方法は、『CareControl – CleanJet®+care洗浄』の章をご参照下さい。

警告!

装置が洗浄されていなかったり洗浄が不十分の場合には、こびりついた油や食材のカスが庫内で発火する可能性があります - 火災の危険性!

- 腐食を防ぐため、モイストヒート（蒸し料理）だけのご使用でも、機器はまめに洗浄してください。
- 腐食を防ぐために、定期的に（約2週間）植物油あるいは獣脂を庫内に入れてください。
- 装置は高圧洗浄器では洗浄できません。
- クロムニッケル鋼の受動層が傷つき、装置が最終的には色あせてしまうため、装置は酸で取り扱ったり内部に酸性の蒸気を入れたりしないでください。.
- 弊社による純正洗剤のみを使用してください。他社が製造した洗剤は機材の損傷や、保証請求権の喪失につながります。
- 研磨剤やこすり落とすタイプの洗剤は使わないでください。
- 研磨剤ではないタイプのリンス剤でドアパッキンを毎日洗浄すると、機械の寿命を延ばすことができます。
- 給気フィルターを毎月外して洗ってください(設備の章を参照)。

検査、メンテナンスと修理

危険 – 高圧電流!

- *点検・メンテナンス・修理作業は訓練を受けた専門家の手によってのみ遂行可能です。*
- *洗浄（CleanJet®+care洗浄は該当しません）、点検、メンテナンス、修理をされる場合は、必ずユニットの電源をブレーカーから切ってください。*
- *車輪つきの装置(移動可能)の場合、装置の動きを制限して、車両の移動の際に電力ケーブルや上下水道管に損傷が起きないようにする必要があります。装置を移動させる場合には、電力ケーブルや上下水道管がちゃんと外れるようにしておく必要があります。装置が元の場所に戻ったら、固定装置や電力ケーブル、また上下水道管を説明書の通りに戻しておいてください。*
- *装置が技術的に問題のない状態を保証するために、最低でも年1回は認可を受けたサービスパートナーによるメンテナンスを受けてください。*

機能部分

Info

① シリアルナンバー (ドアを開いた時のみ可視)

② ドラフトディバーター (オプション)(ガス式のみ)

③ 庫内灯

④ ダブルガラスドア

⑤ ドアハンドル
卓上型: スラミング方式のワンハンド操作
床置型: ワンハンド操作

⑥ ダブルガラスドアロック装置 (内側)

⑦ 内蔵型自動排水ドアドリップ (ドアガラス内側の露受け)

⑧ 排水口に直接接続されたユニット側水受け

⑨ ユニット脚 (高さ調節可)

⑩ ユニット銘板
(消費電力、ガス規格、電圧、相数、周波数、型式名、シリアルナンバーが記載されています、オプションナンバー)、オプション番号)

⑪ 操作パネル

⑫ 電気機構部 カバー側板

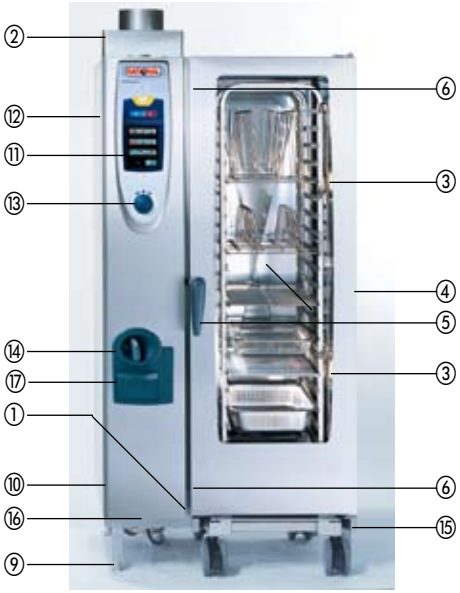
⑬ 中央ジョグダイヤル

⑭ ハンドシャワー
(自動巻き戻し機能付き)

⑮ ロールインラックカート
(床置型)

⑯ エアーフィルター
(電気室内の吸気口用)

⑰ Care-Tabs（固形ケア剤）用ひき出し／フラップ



Info 機材の使用についてのヒント

- 装置の近くで熱源(グリルプレートやフライ器など)を使わないようにしてください。
- この装置は、温度が5 °Cを超える室内でのみ使用可能です。温度が5 °Cよりも低い場合には、運転開始前に調理室を常温(> + 5 °C)まで温めてください。
- 調理室のドアを開けるとすぐに、加熱やファンが自動停止します。ファンのブレーキ全体がアクティブになります。ファンはすぐに停止します。
- 装置が20分以上電源オンのままで、調理モードやCleanJet®+careが選択されない場合、自動的に省エネスイッチがオンになり、ディスプレイには時間のみが表示されます。
- 運転中に何も操作がされなかった場合、表示の明るさは自動的に2段階下がります。10分後に表示の明るさがまず下がります。さらに10分経過すると、表示の明るさはさらに下がります。ディスプレイに触ったり調理室のドアを開けたりすると、表示の明るさが自動的に通常に戻ります。
- グリルや焼き料理(鳥肉など)の場合、脂受け皿を常に挿入してください。
- 弊社による耐熱性の純正アクセサリのみを使用してください。
- 長期間運転を休止する場合(たとえば夜間)装置のドアを開けておいてください。
- 調理室のドアはスラミング方式です。床置型のドアは、ドアハンドルが垂直になったときにのみきちんと閉じます。
- 長期間運転を休止する場合(たとえば休日)装置への水道管や電気プラグ、またガス供給を止めてください。
- 寿命が来た場合には装置をゴミとして廃棄したり、市のゴミ収集所の機械コンテナに廃棄したりしないでください。

装置の大きさに従った最大積載量

6 x 1/1 GN	30 kg	(棚あたり最大15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(棚あたり最大15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(棚あたり最大15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(棚あたり最大30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(棚あたり最大30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(棚あたり最大30 kg)

最大積載量を超える場合には、機材に損傷が起きる可能性があります。
使用説明書に書かれている食材の最大積載量を守ってください。

機材の使用についてのヒント

Info

固定ラックつき卓上型

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- 取り外すには固定ラックの真ん中を軽く押し上げて、前面ロックから外す。
- 固定ラックを庫内の中央に向けて動かしてください。
- 固定ラックを固定部から上げて、上向きに持ち上げてください。再度差し込む場合には、逆の動作を行ってください。

卓上型でのモービルオーブンラックやモービルプレートラック、また運搬車での作業 (オプション)

- 前述の通りに固定ラックを外してください。
- 装置の床に備え付けられた固定装置上に運搬レールを敷いてください。適切な固定装置（ネジ4つ）に注意してください。
- 装置が運搬車と同じ高さで水平になっていることを確認してください。
- 運搬車を運搬レール上のストッパーまで移動させ、運搬車が規定の通りに装置の中で固定されていることを確認する。

- モービルオーブンラックやモービルプレートラックを装置のストッパーまで移動させ、装置の固定機能を確かめる。
- モービルオーブンラックやモービルプレートラックから取り外すには、ストッパーを外して庫内からラックを出す。予め芯温センサーを運搬レールの停止位置に置いておく。
- モービルオーブンラックやモービルプレートラックが、搬送中には運搬車の上で固定されていることを確かめる。

Info 芯温センサーを使った作業

注意!

芯温センサーと芯温センサー用補助棒は熱くなる可能性があります – 火傷の危険!調理用手袋をご利用ください。

芯温センサーの針を30～45度の鋭角で差し込んでください。針は食材の中央を突き刺す必要があります(使用説明書を参照)。

芯温センサーを差しにくい食材には、補助棒を使用してください。(例: やわらかい食材や小さな食材).

Finishing®の"バンケットシステム"の場合、芯温センサーをモービルプレートラックのセラミック管に差し込んでください。

注意!

腕と手を保護してください – ケガの危険!

冷凍した食材の場合、同梱の穴あけ器具をご利用ください。食材の最も硬い部分に穴を開けてください。この際、食材をしっかりとした土台の上に置いてください。

- 芯温センサーと補助棒を常に説明書の通りに、指定された位置に置いてください – 損傷の危険!
- 芯温センサーを庫内から吊り下げないでください – 損傷の危険!
- 庫内から食材を取り出す前に、食材から芯温センサーを外してください – 損傷の危険!.

芯温センサーの針は使用前にハンドシャワーで冷やしてください。

ハンドシャワーを使った作業

Info

- ハンドシャワーを使う場合には、ホースを最低でも20cm停止位置から離してください。
- スタートボタンを押すと2段階の水量を選択できます。
- ハンドシャワーを停止位置に戻す場合には、常にゆっくり戻してください。

注意!

ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!

ハンドシャワーには位置目標がありません。最大ホース長を超えてハンドシャワーを力強く引くと、ホースが損傷します。

ハンドシャワーの使用後にはホースを必ず完全に巻き取るようにしてください。

ハンドシャワーは庫内の冷却には使えません。

AeroCat®

- AeroCat®は自然に劣化します。平均的な1日8時間の使用での寿命は約2年です。
- 調理時間はAeroCat®により、10%～20%延びます。
- 気流の変化のため、繊細なベイクにムラが生じる可能性があります。

Info 運転モードの概観

SelfCooking Control® モード

スイッチを入れた後、あるいはSelfCooking Control®キーを押すと、**SelfCooking Control®モードに入ります。**

説明については、SelfCooking Control®モード

コンビスチーマーモード

モイストヒート、ドライヒートあるいはそのコンビネーションにより、**コンビスチーマーモード**

説明については、コンビスチーマーモードの章をご覧ください。

プログラミングモード

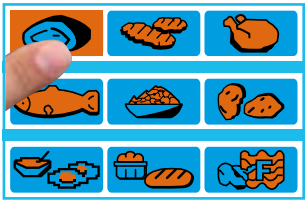
"Prog"キーを押すと、プログラミングモードになります。

詳細については、**プログラミングモード**

一般操作

Info

装置には"タッチスクリーン"が備え付けられています。指で軽く触るだけで、装置への入力を行うことができます。



キーを押すとすぐ、調理プロセス(例えば肉のかたまり)が起動します。

中央ジョグダイタルで設定を変更できます。

入力は4秒以内に自動的に取り込まれますが、中央ジョグダイタルを押し（プッシュ機能）てもかまいません。

一般的なヒント

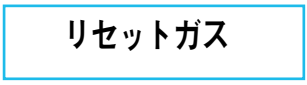
予熱温度の状態は、ディスプレイに赤と青で表示されます。

調理プロセスの終了は、SelfCooking Control®キーの点滅とブザー音で示されます。

庫内が設定した温度よりも高温になると、選択した運転モードのキーが点滅します(たとえばドライヒート)。

(庫内の冷却については、"Cool Down"の章を参照)。

スチーム発生器が満たされていない場合、水不足が表示されます(蛇口が開く)。水を満たすと表示は自動的に消えます。



"火災防止機能""リセットガス"を押すと再点火されます。キーをもう一度押しても表示が出る場合には、販売店にご連絡ください!

SelfCooking Control®モード

0 I スイッチオン/オフ

SelfCooking Control®

9つの調理モード:

- 肉のかたまり
- ショートグリル
- 鳥肉
- 魚
- 副菜
- ポテト
- 卵/デザート
- ベイク
- Finishing®
- ファンクションキー
- Prog プログラミングモードキー
- "Push"機能つき中央ジョグダイタル

SelfCooking Control®モード

SelfCooking Control®の 9つの調理モード(肉のかたまり、ショートグリル、鳥肉、魚、ベイク、副菜、ポテト、卵/デザート、Finishing®モード)で、食材に応じた要求事項や食材の大きさ、また積載量が自動的に認識されます。調理時間や温度、それに理想的な庫内環境は、ご希望の調理結果を考慮して運転しながら調整されます。残り調理時間が表示されます。

食材を簡単に調理する事例や役に立つヒントは、使用説明書をご覧ください。

選択可能なアイコンの凡例

焼き付け温度

芯温センサー/仕上がり度

芯温センサー/仕上がり度

芯温センサー/仕上がり度

芯温センサー/仕上がり度

仕上がり度

焼き色

大きさの選択

食材の厚さ

グラタン

クリスピー

発酵量

風速

時間設定

デルタ温度設定

ヘルプ機能

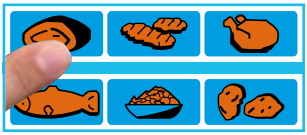
戻る/中止

他の機能

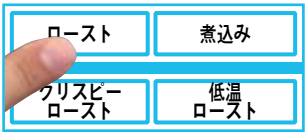
SelfCooking Control®モード

5つの例に基づいて、操作方法を簡単にご紹介しましょう。料理を簡単に調理する方法など数多くの役に立つヒントは、取扱説明書をご覧になっていただくか、ディスプレイ上の操作説明をご覧になっていただくとおわかりになります。

例1:仔牛のロースト



"肉のかたまり"キーを押す



調理方法(ここではロースト)を選択 – 準備完了!

焼き色具合や調理状態は個別に設定できます。

予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。

芯温センサーを設置

事前に選択された設定で装置は運転します。残り調理時間と芯温が表示されます。

入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

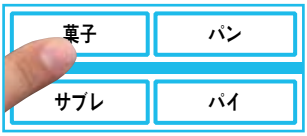
芯温センサーが設置されていなかったり、設置方法に問題がある場合には、ブザー音が鳴りディスプレイに芯温センサーをきちんと設置するようメッセージが表示されます。

異なる大きさのロースト肉片を同時に調理することができます。芯温センサーをまず一番小さな肉片に差し込んでください。調理済の肉片を取り出して、芯温センサーを次に小さな肉片に差し込んでください。矢印キーを押すと、調理プロセスが自動的に継続されます。

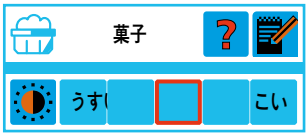
SelfCooking Control®モード

例2:マフィン

"ベイク"キーを押す



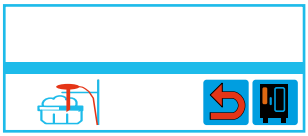
調理方法(ここでは菓子)を選択 – 準備完了!



焼き色の具合は個別に変更できます。

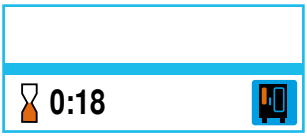
予熱の状態は、ディスプレイに(赤と青で)表示されます。

予熱温度に達すると、ディスプレイに"投入"と表示されます。



芯温センサーを設置

芯温センサー用補助棒を使用



事前に選択された設定で装置は運転します。残りの調理時間が表示されます。

入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

芯温センサーが設置されていなかったり、設置方法に問題がある場合には、ブザー音が鳴りディスプレイに芯温センサーをきちんと設置するようメッセージが表示されます。

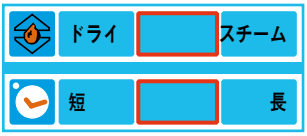
SelfCooking Control®モード

例3:Finishing® – ア・ラ・カルト/LevelControl®

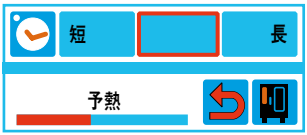
LevelControl®を使うと装置の各棚ごとに個別の時間を設定して表示できます。こうしていつでも、どの棚がいつ調理が終了するか正確に把握することができます。それぞれの棚で事前設定した時間が過ぎるとブザーが鳴り、その棚の表示が点滅します。調理室のドアの開閉後にその棚は空になり、再度料理を載せることができます。

„Finishing®“キーを押す

Finishing® „プレート ア・ラ・カルト“を選択 - 準備完了!



庫内環境や調理時間は個別に設定できます。

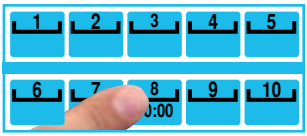


予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。

棚を選択 - 調理時間はディスプレイに表示されます。

調理時間の変更



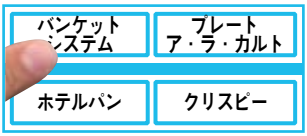
棚を選択(例: 棚8)

調理時間を変更

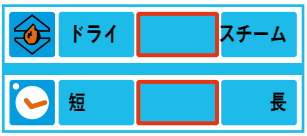
入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。調理室のドアを開けると、調理時間がストップします。時間やエネルギー損失に応じて、LevelControl®は自動的にあらゆる表示に時間を追加します。

例4:Finishing® - バンケットシステム

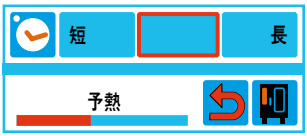
„Finishing®“キーを押す



Finishing® „バンケットシステム“を選択 - 準備完了!

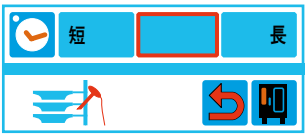


庫内環境や調理時間は個別に設定できます。



予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

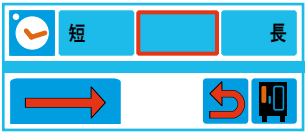
予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。



芯温センサーを設置

芯温センサーをモービルプレートラックのセラミック管に設置

事前に選択された設定で装置は運転します。残りの調理時間が表示されます。



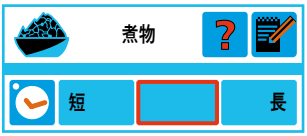
調理時間が経過すると"矢印キー"が表示されます。さらに積み込む場合には、矢印キーを押してください。

入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

例5:煮物

"副菜"キーを押す

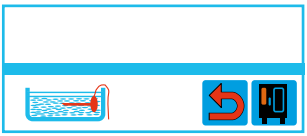
調理方法(ここでは煮物)を選択 – 準備完了!



調理時間は個別に変更できます。

予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。



芯温センサーをトレイに設置

事前に選択された設定で装置は運転します。残りの調理時間が表示されます。

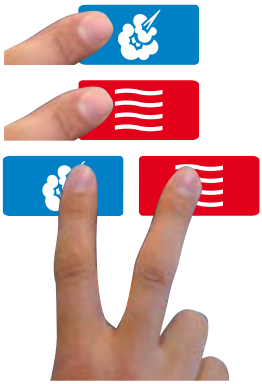
入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

芯温センサーが設置されていなかったり、設置方法に問題がある場合には、ブザー音が鳴りディスプレイに芯温センサーをきちんと設置するようメッセージが表示されます。

コンビスチーマーモード

コンビスチーマーモードでは、コンビスチーマーのあらゆる機能がご利用になれます。

モイストヒート、ドライヒートあるいはそのコンビネーションにより、コンビスチーマーモードを達成できます。



コンビスチーマーモード

0 | I スイッチオン/オフ

調理モード3つ:

” モイストヒート"

"ドライヒート “

コンビネーション

モイストヒートとドライヒートの

状態ウインドウ

庫内温度

調理時間

芯温センサー

強制加湿

風速

COOL DOWN

ファンクションキー

プログラミングモード

"Push"機能で 中央ジョグダイヤル

現在の調理データの照会

温度キーを押したままにする(2秒)

以下の値が表示されます:

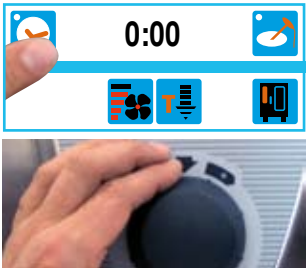
- 現在の庫内湿度
- 現在の庫内温度
- 経過調理時間
- 現在の芯温

モイストヒート

"モイストヒート"運転モードでは、スチーム発生器が衛生的で新鮮な水蒸気を生産します。庫内温度を**30 °C～130 °C**で設定できます。
調理方法:蒸し、シチュー、湯がき、茹で、膨らまし、真空調理、解凍、保存

"モイストヒート"キーを押す

温度キーを押して庫内温度を設定



調理時間キーを押して調理時間を設定

あるいは芯温で作業することもできます。

芯温キーを押して芯温を設定

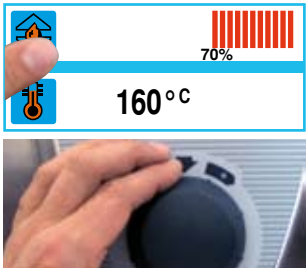
追加機能、たとえば風速(CleanJet®+care、水垢除去やCool Downを除く)を追加できます。

ドライヒート

"ドライヒート"運転モードでは、高性能加熱器が乾燥した空気を加熱します。庫内温度を**30 °C～300 °C**で設定できます。必要な場合には庫内の湿度を制限できます。

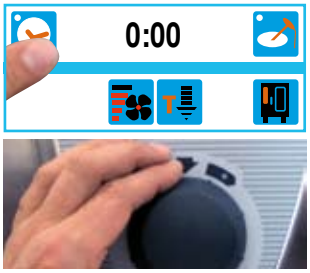
調理方法:ベイク、ロースト、グリル、フライ、グラタン。

"ドライヒート"キーを押す



環境キーを押して、最大の庫内湿度を設定("ClimaPlus Control®"の章を参照)

温度キーを押して庫内温度を設定



調理時間キーを押して調理時間を設定

あるいは芯温で作業することもできます。

芯温キーを押して芯温を設定

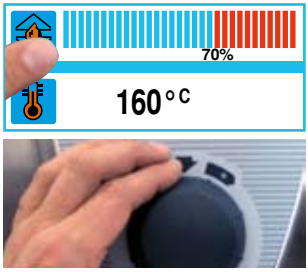
追加機能、たとえば風速(CleanJet®+care、水垢除去やCool Downを除く)を追加できます。
連続運転の場合、60分後に庫内温度が自動的に300 °Cから270 °Cに下がります。

モイストヒートとドライヒートのコンビネーション

2つの調理方法"モイストヒート"と"ドライヒート"が相互に組み合わせられます。このコンビネーションは、特に集中した調理の際に、スチームヒートの庫内環境で機能します。庫内温度を**30 °C～300 °C**で設定できます。必要であれば庫内環境を設定できます。

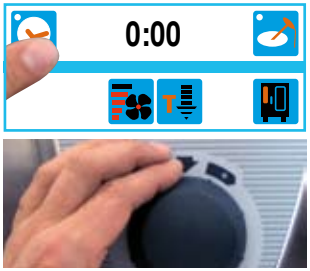
調理方法:ロースト、ベイク、Finishing®。

"モイストヒート"と"ドライヒート"のキーを同時に押してください



環境キーを押して、最大の庫内環境を設定("ClimaPlus Control®"の章を参照)

温度キーを押して庫内温度を設定



調理時間キーを押して調理時間を設定

あるいは芯温で作業することもできます。

芯温キーを押して芯温を設定

追加機能、たとえば風速(CleanJet®+care、水垢除去やCool Downを除く)を追加できます。
連続運転の場合、60分後に庫内温度が自動的に300 °Cから270 °Cに下がります。

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control®は庫内の湿度をパーセント単位で混合・制御します。それぞれの食材に対して、食材にあわせた最高の調理環境を環境ウインドウで設定できます。

モイストヒート

ClimaPlus Control®は出荷時には湿度100%に設定されています。

ドライヒート

ClimaPlus Control®により、庫内の湿度を制限することができます。赤い棒とそれに付随する割合の数字により、庫内の最大許容湿度が表示されます。ディスプレイで赤の部分が増えるとそれだけ庫内が乾燥し、湿度が下がります。

モイストヒート + ドライヒート

モイストヒートとドライヒートの混合度合いを設定できます。環境ウインドウの青い線の数が増えれば、それだけ庫内が湿り、湿度が上がります。

調理プロセスの間、ClimaPlus Control®の機能は以下のように認識されます:

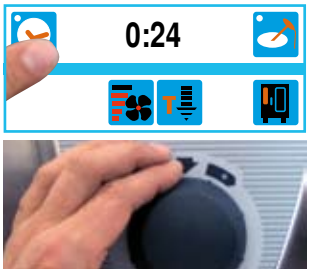
矢印が上向きに点灯 – 庫内に湿気が入ります。

矢印が下向きに点灯 – 庫内が除湿されます。

時間設定

調理時間を個別に、必要に応じて設定できます。

時間設定

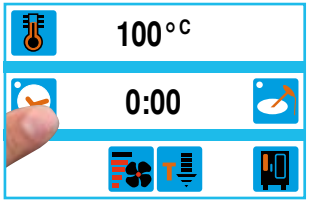


調理時間キーを押して調理時間を設定

連続運転

調理時間キーを押して、"連続運転"が表示されるまで中央ジョグダイタルを左に回す。

手動予熱



調理時間キーを押す

"予熱"が表示されるまで中央ジョグダイヤルを左に回す。

現在時刻設定 (装置内蔵時計の時刻設定、"設定"の章を参照)

開始時刻設定 ("設定"の章を参照)

時間形式の変更 ("設定"の章を参照)

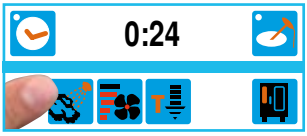
強制加湿

高性能のノズルを使うことで、すぐに水が噴霧され庫内に充満します。強制加湿を使うことで、理想的な調理の実施やベイクの際にお好みのつやのある表面の作成が可能になります。

ドライヒートや、モイストヒートとドライヒートのコンビネーションの場合に選択可能です。

強制加湿の長さ:加湿は2秒間に制限されています。キーをもう一度押すと、さらに2秒間加湿されます。

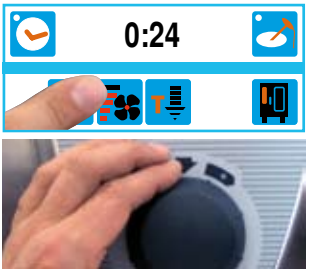
温度幅:庫内温度30 °C～ 260 °C。



強制加湿キーを押す

風速

あらゆる調理プロセスに最適な調理環境を作り出すために、5段階の風速を設定できます。



風速キーを押して風速を設定

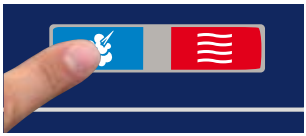
- ターボ風速
- 標準風速
- 1/2風速
- 1/4風速
- 1/4風速でファンを回す

COOL DOWN

高い庫内温度で装置を運転させたあとで、より低い庫内温度で作業を続けたいと思われることがあるでしょう。"Cool Down"機能を使うと、庫内が早く見事に冷却されます。

警告!

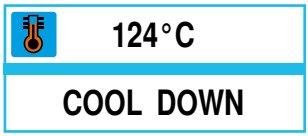
- *Cool Down機能は説明書の通りにつながれたエアーバッファーに対してのみ使ってください – 火傷の危険性!*
- *Cool Downの間、ファンはドアを開けても止まりません。*
- *決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!*
- *"Cool Down"の間、熱い蒸気が調理室から排出されます - 火傷の危険性!*



運転モードの選択

Cool Downキーを押して調理室のドアを閉める

調理室のドアを開ける



Cool Downと現在の庫内温度が表示されます。

風速は個別に設定可能です

"Cool Down"機能はプログラムできません。

Prog プログラミングモード - 操作パネル

プログラミングモードでは、お客様独自の調理プログラムを入力設定できます。

	プログラム選択
CleanJet+care	プログラム名
新規	新プログラム
Level Control	新レベルコントロ®プログラム
コピー	プログラムコピー
変更	プログラムを変更
削除	プログラムを削除

調理プログラム表示:

ロースト	SelfCooking-調理プロセス
ロースト	LevelControl®調理プログラム
ロースト	手動調理プログラム

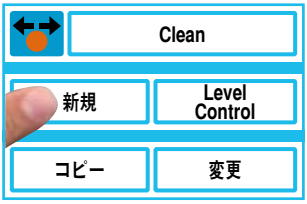
SelfCooking Control®モードのプログラミング

Prog

9つの調理モード (肉のかたまり、ショートグリル、鳥肉、魚、ベイク、副菜、ポテト、卵/デザート、Finishing®)をお客様独自の必要に応じてコピー、アレンジ、そして新しい名前で保存することができます。

例:"ロースト"と名前を変えて、"仔牛のロースト"という新しい名前のもとで、たとえば"焼き色 うすい"や"調理状態 しっかり"といった個別の設定を入れてこの調理プロセスを保存するわけです。

Progキーを押す



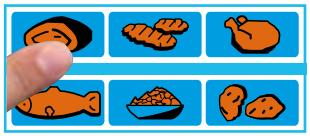
"新規"を押して、新しい調理プロセスを作成

プログラム名を入力(例: 仔牛のロースト)

文字ボタンを押すか、中央ジョグダイタル上で確定

プログラム名を保存

SelfCooking Control®キーを押す



調理モードを選択(仔牛のローストの場合、"肉のかたまり"キー)

調理方法を選択

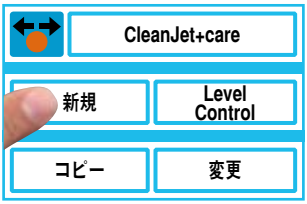
焼き色具合や調理状態は個別に設定できます。

入力内容を保存

Prog プログラミング - コンビスチーマーモード

ご希望に応じて調理プログラムを手動で設定できます。

Progキーを押す



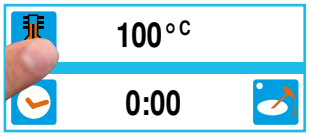
"新規"を押して、新しい調理プログラムを作成

プログラム名を入力(例: 仔牛のロースト)

文字ボタンを押すか、中央ジョグダイタル上で確定

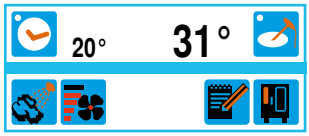
プログラム名を保存

運転モードの選択

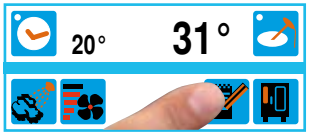


調理パラメータの設定(例: 庫内温度、予熱、調理時間や芯温など)

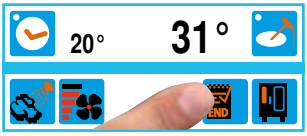
さらなるプログラムステップのために運転モードを選択



調理パラメータの設定(例: 庫内温度、芯温センサー)



設定を保存するかさらにプログラムステップを追加



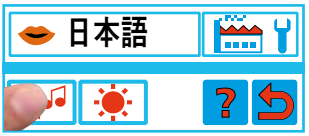
プログラム作業を終了

プログラミング - コンビスチーマーモード

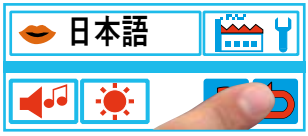
プログラムステップの終了時に、ブザーを鳴らせることができます。

プログラムステップではファンクションキーを押す

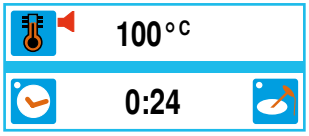
"設定"を選択



音声ブザー用キーを押す



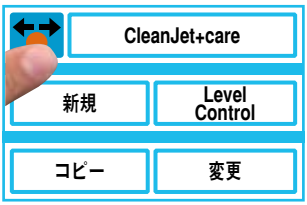
戻るキーを押す



プログラミングを続行

Prog プログラムのスタート

Progキーを押す



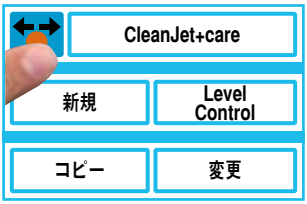
プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

調理プロセスあるいは調理プログラムをスタート

プログラムステップをテスト

Progキーを押す



プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

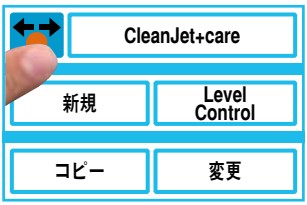
調理プロセスあるいは調理プログラムをスタート

プログラムステップ1が表示されます(仔羊 1)

プログラムステップキーを押すと、プログラムステップ2が表示されます。

プログラムを変更

Progキーを押す



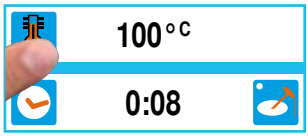
プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

"変更"を押す

ご希望に応じてプログラム名を削除・変更

プログラム名を保存



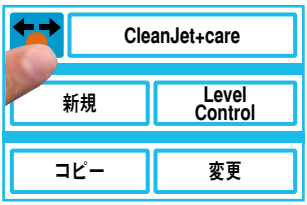
調理パラメータの設定(例: 庫内温度、予熱、調理時間や芯温など)

入力内容を保存

プログラムステップキーを何度も押して変更モードを終える

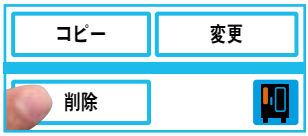
Prog プログラムを削除

Progキーを押す



プログラム選択キーを押す

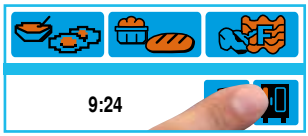
調理プロセスあるいは調理プログラムを選択



"削除"を押す

"削除"を実行する

プログラムを全て削除



ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

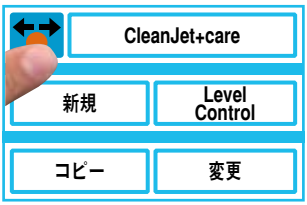
プログラムを全て削除を選択(短く押す)

"削除"を実行キーを選択して押したままにする削除状況は流れる矢印で表現されます。

削除後に装置は自動的に再起動します。

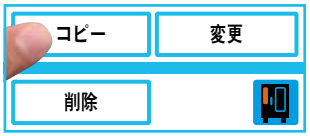
プログラムをコピー

Progキーを押す



プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択



"コピー"を押す

ご希望に応じてプログラム名を削除・変更

プログラム名を保存

プログラム名を変更しない場合には、続いて自動的に目次が出てきます。

Prog LevelControl®プログラムを作成

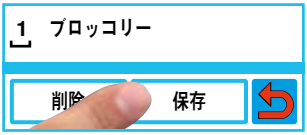
LevelControl®を使うと異なった食材を同時に調理できます。この場合、異なっていても問題がないのは食材の調理時間だけです。他のあらゆる調理パラメーターは全て同じでなければなりません。装置の各棚ごとに個別の調理時間を設定して表示できます。それぞれの棚で事前設定した調理時間が過ぎるとブザーが鳴り、その棚の表示が点滅します。調理室のドアの開閉後にその棚は空になり、再度料理を載せることができます。

Progキーを押す

"LevelControl®"を押す

プログラム名を入力(例: ブロッコリー)

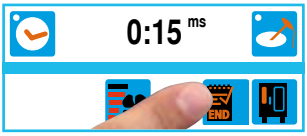
文字ボタンを押すか、中央ジョグダイタルで確定



プログラム名を保存

運転モードの選択

調理パラメータの設定(例: 庫内温度、調理時間など)

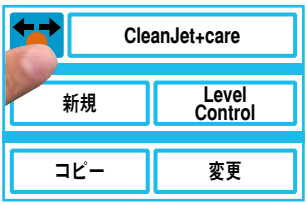


プログラム作業を保存し終了

"LevelControl®"機能はSelfCookingの運転モードでは使うことができません。
LevelControl®ではプログラムステップを常に入力する必要があります。
棚段認識用のステッカーは、装置の付属部品の中に含まれています。
ステッカーは装置の外側にのみ取り付けることができます。

LevelControl®プログラムを開始

Progキーを押す

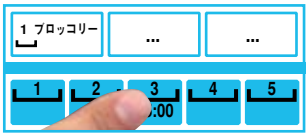


プログラム選択キーを押す

LevelControl®プログラムを選択

LevelControl®プログラムを開始

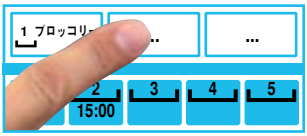
ユニットが自動的に予熱されます



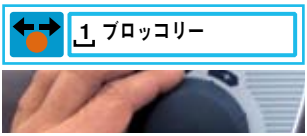
素材を積んで適切な棚を選択

Prog 最大3つのLevelControl®プログラム

すでにLevelControl®プログラムが起動している間、キーパネルを押すことでさらにLevelControl®プログラムを選択できます(運転モードや庫内温度、環境などが同一の場合のみ可能)。

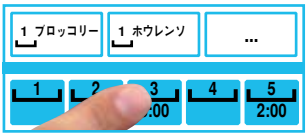


キーパネルを選択



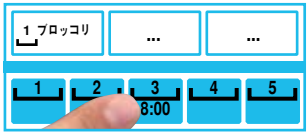
LevelControl®プログラムを選択

LevelControl®プログラムを開始

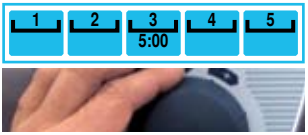


素材を積んで適切な棚を選択

LevelControl®調理時間を変更する



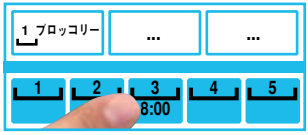
段を押す



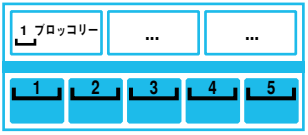
調理時間を設定

表示形式は工場出荷時には**分:秒**で設定されています。

LevelControl®調理時間を元に戻す

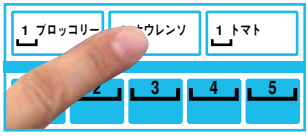


段を押して"0:00"と表示されるまで押し続ける

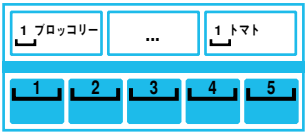


段に再度積み込みできます。

LevelControl®プログラムを元に戻す



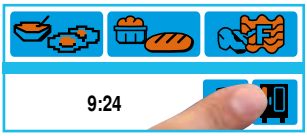
プログラム名を押して"..."と表示されるまで押し続ける



新プログラムを選択することができます

プログラムのロック

柔軟な安全コンセプトのおかげで、2段階にわけて操作を中断することができます。

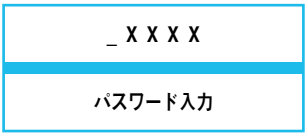


ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

プログラムのロックキーを押す

プログラムのロック"段"を選択



中央ジョグダイヤルでパスワードを入力

工場出荷時にはパスワードは"12345"

Level 1 既存のプログラムを利用することはできますが、変更・コピー・削除することはできません。

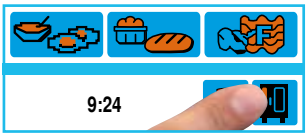
Level 2 調理プログラムだけが利用できます。SelfCooking Control®モードにおいて、手動操作や作業は不可能です。

プログラムのロック インアクティブ

プログラム中断 アクティブ

パスワード 変更

既存の5ケタパスワード"12345"をご希望の数字に変更できます。



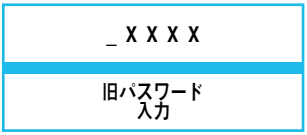
ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

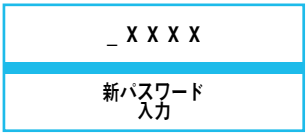
プログラムのロックキーを押す

Levelキー 1あるいは2を押す

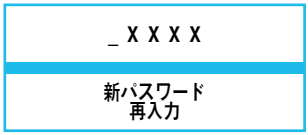
パスワード変更を押す



中央ジョグダイタルで旧パスワードを入力



新パスワード(5ケタ)を入力

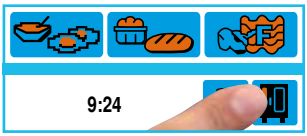


新パスワード を再入力

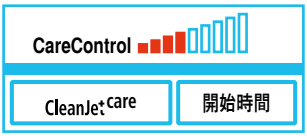
CareControl（ケアコントロール）– インテリジェント・ケア

インテリジェントなCareControl（ケアコントロール）が、機器の使用状況や汚れ度合いを自動で認識し、最適な洗浄プロセスを最適なタイミングで算出します。洗剤、水、エネルギーは必要最小限量に抑えられます。また、固形ケア剤の特殊成分が水垢の生成を抑え、水垢付着を防止します。

機器の清浄度は、ディスプレイ上に赤と青のバーで表示されます。



ファンクションキーを押してください



汚れ度合いの表示

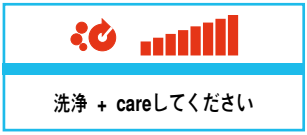
青いバー：機器の清浄度は最高レベルです。

機器の清浄度は中程度です。

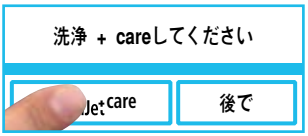
赤いバー：洗浄が不十分です。CleanJet®+careで、機器を洗浄してください。

CareControl（ケアコントロール）– 洗浄時期のお知らせ

CareControl（ケアコントロール）は、CleanJet®+careによる洗浄の最適なタイミングをお知らせします。その通知は、長時間の休憩中や終業後など、ユーザーの労働状況にも配慮します。



CleanJet®+care洗浄が必要になると、自動で表示されます



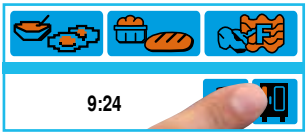
CleanJet®+care洗浄をスタートするか、『後で』キーを押してください

最適なメンテナンスのための洗浄レベルが、赤色で表示されます

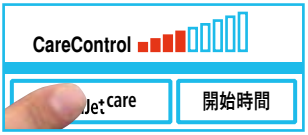
CleanJet®+careの洗浄時期のお知らせは、CleanJet®+care洗浄が実施されるまで、定期的に繰り返し表示されます。

CareControl – 汚れの状態を表示

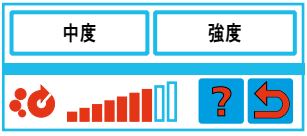
汚れの状態は、赤色バーで表示されます。赤色バー表示が多いほど、ユニットの汚れが多いということになります。



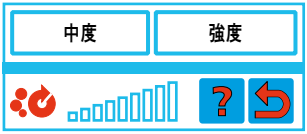
ファンクションキーを押してください



CleanJet®+careキーを選択してください



汚れの状態を表示



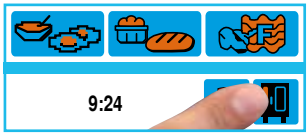
CleanJet®+care洗浄後に汚れの状態を表示

CareControl – CleanJet®+care洗浄

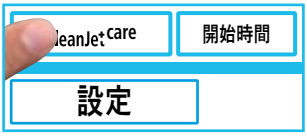
CleanJet®+careは、自動洗浄システムです。
6段階の洗浄ステップは、それぞれの汚れ度合いに応じて調整できます。

注意!

- 衛生上、また運転トラブルを防ぐため、機器はまめに洗浄してください。火災につながる危険性有！
- モイストヒートのみのご使用でも、まめに洗浄を行なってください。
- ラショナル純正の固形洗剤、固形ケア剤をご使用ください。それ以外をご使用になると、機器にダメージを与える場合があります。他社の洗剤使用によるトラブルは、保証対象外となりますので、ご注意ください。
- 洗剤の使用量が多すぎると、泡が発生することがあります。
- 庫内が熱い時（60℃以上）は、決して固形洗剤を入れないでください。



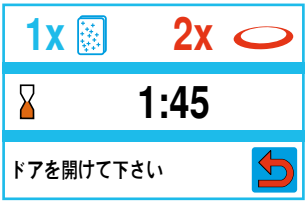
ファンクションキーを押す



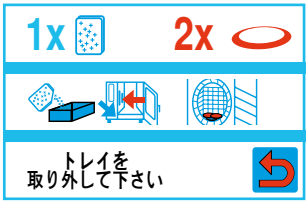
CleanJet®+careキーを選択してください

庫内温度が75 °C以上の場合、"庫内高温"と表示されます。"Cool Down"の選択("Cool Down"の章を参照)

洗浄段階を選択



ホテルパンなどは、庫内から取り出してください。



ステンレス製のグリッド、CombiFry®は、庫内に入れたまま洗浄できます。

CareControl（ケアコントロール）– CleanJet®+care洗浄

警告！

固形洗剤や固形ケア剤を扱うときは、必ず手袋を着用してください。皮膚を刺激する恐れがあります！

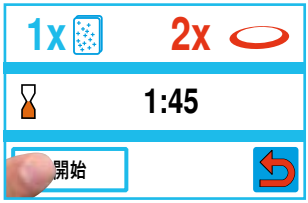
床置型の機器：固形ケア剤を、表示数量にしたがって引き出しに入れてください

卓上型の機器：固形ケア剤を、表示数量にしたがって引き出しに入れてください

固形洗剤：パッケージフィルムを取り除いてください

固形洗剤をエアーバッファー外側の投入口に入れます

固形洗剤は庫内に置かないでください - 損傷の危険!



スタートキーを押すと、洗浄時間が表示されます。

警告!

洗浄中、扉を開けないでください。洗剤や高温の蒸気が流出する可能性があります―腐食、火傷の危険！

CleanJet®+care終了後は、洗剤の残留がないか、庫内やエアーバッファーの後ろ側を点検して下さい。洗剤が残留していた場合は、これを取り除き、ハンドシャワーで庫内全体（エアーバッファーの後ろ側も）を丁寧に洗い流してください。腐食の危険があります！

CleanJet®+careを開始する前には、固定ラックやモービルオーブンラックを説明書の記載通りに庫内に正しくセットする必要があります。

軟水を使用する場合には、推奨される固形洗剤の量を半分まで減らすことができます。用量を守っても泡が発生する場合には、固形洗剤の量を減らしてください。

CareControl（ケアコントロール）– CleanJet®+care洗浄

洗浄段階	説明/利用	洗剤/ケア剤
すすぎ（タブ不要）	お湯で庫内をすすぐ	不要
クリア リンス	脂のない水垢汚れ用、 たとえばベイクやモイストヒート作業後	ケア剤
簡単洗浄	”短い洗浄時間" - あらゆる汚れ向きですが、 乾燥やリンスはありません。	洗剤
軽度	軽度の汚れ 200 °C以下で使用。	洗剤/ケア剤
中度	ローストやグリルの汚れ、例えば チキン、ステーキやグリル魚など	洗剤/ケア剤
強度	ローストやグリルの強度の汚れ。 チキン、ステーキなどの複数段搭載調理後など	洗剤/ケア剤

CareControl（ケアコントロール）– CleanJet®+careの中止

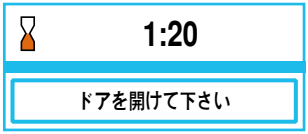
10分以上停電するか装置のスイッチがオフになると、ディスプレイに**"CleanJet中止"**と表示されます。CleanJet®中止後20秒以内にディスプレイが押されないと、アクティブ状態だったCleanJet®+careプログラムはそのまま終了します。

CleanJet®+care 中止

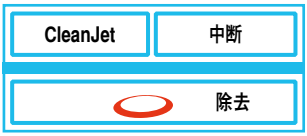
キーを押す

警告！

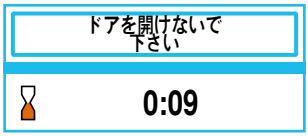
固形洗剤に触れるときは、必ず保護手袋を着用してください。皮膚を刺激する危険があります！



固形洗剤を（まだ残っていれば）取り除いてください



扉を閉じると、庫内が洗浄されます。



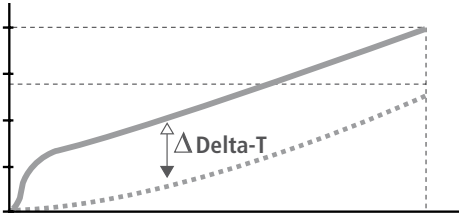
洗浄時間が表示されます。

固形洗剤を除去してハンドシャワーで庫内をきちんと洗浄

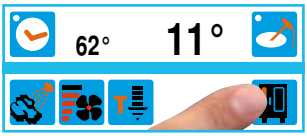
デルタT調理

デルタ温度 = 芯温と庫内温度との差。

庫内温度がゆっくり上昇して、芯温との間で常に温度差を生じながら調理温度に達すと、肉はよりゆっくりとした調理プロセスを経ます(コンビスチーマーモードでのみ選択可能)。



運転モードの選択



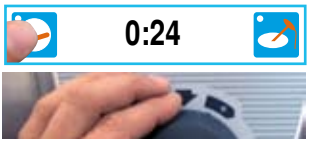
ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

デルタ温度キーを押す

デルタ温度を設定

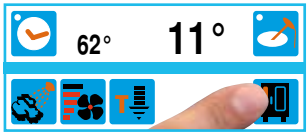
希望の芯温を設定



あるいは時間ウインドウでデルタT調理時間を設定することもできます。

1/2エネルギー消費

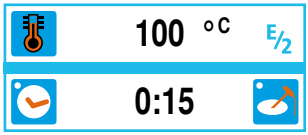
消費電力は50%減少します(例えば 10 x 1/1 GN型式の場合、18 kWから9 kWに)。SelfCooking Control®モードにしないでください!



ファンクションキーを押す

設定を選択してください

1/2エネルギー消費キーを押す



"E/2 “ (エネルギーが半分)と表示されます。

1/2エネルギー消費状態での調理では、調理時間が延びます。料理の質が低下する可能性もあります。

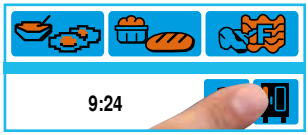
エネルギー適応接続(電気装置のみ!)

エネルギー供給がエネルギー最適化装置により中断した場合、ディスプレイにその旨表示されます(コンビスチーマーモードのみ)。

自動開始時刻

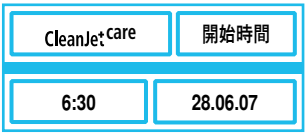
装置を自動的に開始することができます。

注意!冷却および加熱していない庫内で長期間食材を保存することはあまり好ましくありません!

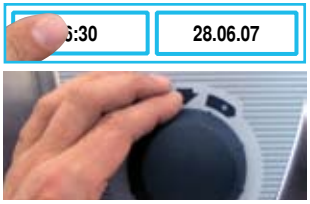


ファンクションキーを押す

開始時刻キーを押す



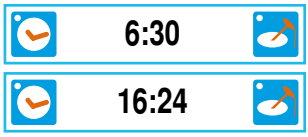
最後に設定された開始時刻が表示されます。



時間を選択し、中央ジョグダイタルで設定。

日付を選択し、中央ジョグダイタルで設定 - 何度も押して決定

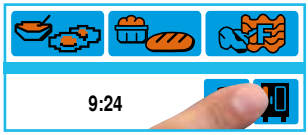
運転モードを選択してご希望の設定を実施



開始時刻がアクティブになります。
現在時刻と開始時刻が交互に表示されます。

調理室のドアは閉じる必要があります!
開始時刻がアクティブになると、庫内灯が消えます。

開始時刻機能を外す



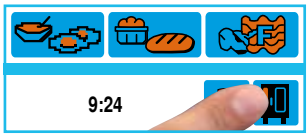
ファンクションキーを押す

開始時刻キーを押す

赤 = 開始時刻がアクティブ
青 = 開始時刻がインアクティブ

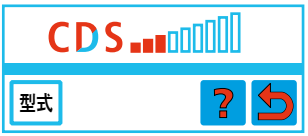
CalcDiagnosis System® (CDS)

CalcDiagnosis System®は、スチーム発生器を洗浄し中を空にします。さらに、CalcDiagnosis System®はスチーム発生器の水垢の状態を計算します。スチーム発生器の水垢除去状態は、赤いバーで表示されます。



ファンクションキーを押す

技術キーを押す



水垢の状態が表示されます。

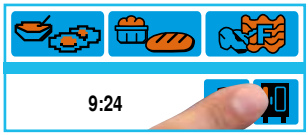
表示 8 赤いバー –ディスプレイに表示 CalcCheck
ディスプレイを押すとメッセージが消えます。
3〜4週間ごとにスチーム発生器の水垢を除去するようお願いします。

表示 9 赤いバー – ディスプレイに表示 CalcCheck
メッセージは30秒後に自動的に消えます。
スチーム発生器は少なくても2週間おきに水垢を除去しなければなりません!

水垢除去に関するご質問は、資格を受けたサービスパートナーまでお問い合わせください。

スチーム発生器の水抜きを行う

輸送前に、あるいは凍結保護のためにスチーム発生器に対して水抜きを行うことができます。



運転モードを選択し、ファンクションキーを押して調理室のドアを開く

技術キーを押す

水抜きキーを押す - スチーム発生器の水抜きが行われます。

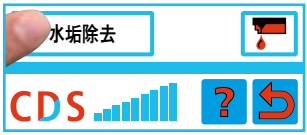
スチーム発生器の水垢除去

装置への損傷を防ぐために、"CalcCheck"表示が出た際にはスチーム発生器の水垢を除去する必要があります。

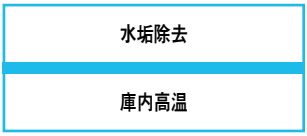
弊社純正のアクセサリーをご使用ください。
- 水垢除去電動ハンドポンプ – 商品番号:60.70.409
水垢除去ポンプのヒントや安全のヒントをご覧になってください。

ファンクションキーを押す

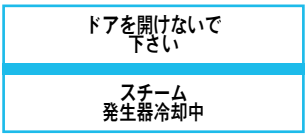
技術キーを押す



"水垢除去"を選択



庫内温度が75 °C以上の場合"庫内高温"が表示され、"Cool Down"が選択されます("Cool Down"の章を参照)。



スチーム発生器の水抜きが行われます

固定ラックを左に、エアーバッファーを取り外す

警告!

反応が活発な化学液 – 腐食の危険!必ず使うこと:保護服、安全メガネ、保護手袋、顔防御マスク、弊社製造の水垢除去ポンプ。

スチーム入口に示されたマーキングまでホースを挿入

マーキングの場所は、水垢除去ポンプのヒントに記載されています。

スチーム発生器の水垢除去

固定ラックを設置してホースをワイヤフックで固定

水垢除去液を含む容器を庫内に設置し、ホースを容器に入れる

水垢除去剤は、急激に注入すると水垢と反応し、化学変化を起こす場合があります。

表示された水垢除去剤を、たとえば5.0リットルゆっくり注入

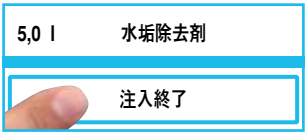
警告!

反応が活発な化学液 – 腐食の危険!

水垢除去液がホースに残っている場合があります。水垢除去剤のアクセサリをきちんと水で洗浄してください。

以下のものを装着してください:保護服、安全メガネ、保護手袋、顔防御マスク。

水垢除去アクセサリを取り外し、エアーバッファーと固定ラックを左に設置して固定



"注入終了"を押す - 動作が開始

戻るキーを押す – 動作が終了

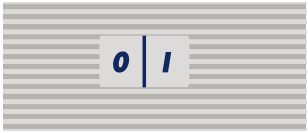
スチーム発生器の中に水垢がまだ残っている場合には、CDSディルプレイに赤のバーで表示されます。必要であれば水垢除去を再度行うこともできます。

水垢除去作業の中断

水垢除去剤はまだ注入されていません。

戻るキーを押す - 準備完了

水垢除去剤はすでに注入されています。



ユニットの電源を切る、または入れる。

警告!

反応が活発な化学液 – 腐食の危険!

水垢除去液がホースに残っている場合があります。水垢除去剤のアクセサリをきちんと水で洗浄してください。

以下のものを装着してください:保護服、安全メガネ、保護手袋、顔防御マスク。

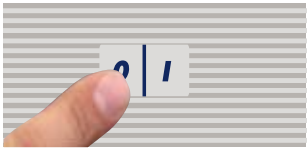
水垢除去アクセサリを取り外し、エアーバッファーと固定ラックを左に設置して固定

"中断"を押す - 中断プログラムは最低でも1時間6分続きます。

戻るキーを押す – 動作が終了

強制加湿ノズルの水垢除去

月1回、強制加湿ノズルの水垢状態を検査するようにしてください。



ユニットの電源を切ります。

固定ラックを左にはずす

エアーバッファーを開く

強制加湿ノズルの接続ネジを開く(反時計回りに回転 - カギ幅15)

警告!

反応が活発な化学液 – 腐食の危険!

以下のものを装着すること:保護服、安全メガネ、保護手袋、顔防御マスク。

強制加湿ノズルは水垢除去後、水できちんと洗浄。

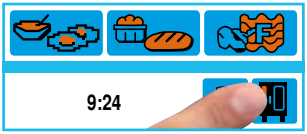
強制加湿ノズルを水垢除去液につけて化学反応を起こす(スチーム調理ノズルには水垢を残さないこと)

逆の手順で組み立て - 設置場所に注意

USBデータ保存 (USBスティック)

USBスティックで調理プログラムやHACCPデータを装置から読み出すことができます。
弊社の純正USBスティックが必要となります。商品番号: 42.00.035
USBスティックの状態はディスプレイに表示されます:

USBスティックを操作パネル下のインターフェースに差し込む



ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

ディスプレイ表示 USBデータ保存 (USBスティック)

USBスティックを接続、利用可能なファイルなし

USBスティックを接続、利用可能なファイルなし、スティックは書き込み保護状態

USBスティックを接続、HACCPファイルが利用可能

USBスティックを接続、HACCPファイルが利用可能、スティックは書き込み保護状態

USBスティックを接続、HACCPファイルがスティックにコピー

USBスティックを接続、プログラムファイルが利用可能

USBスティックを接続、プログラムファイルが利用可能、スティックは書き込み保護状態

USBスティックを接続、プログラムファイルがスティックにコピー

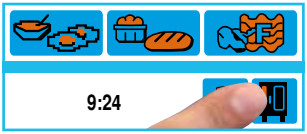
USBスティックを接続,書き込みエラー

USBスティックを接続、書き込み作業中、取り外さないこと!

HACCPプロトコル

HACCP処理データは、装置のインターフェースから常に出力されます。さらにHACCP処理データは10日の間保存され、必要であれば装置のインターフェースから出力できます。ノートパソコンが必要になります。

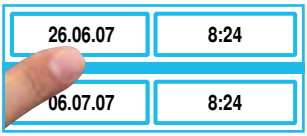
USBスティックを操作パネル下のインターフェースに差し込む



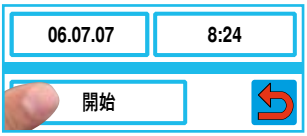
ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

HACCPキーを押す



時間幅を選択し、中央ジョグダイタルで設定。



"開始"を押す

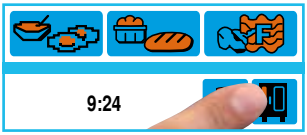
以下のデータが伝送されます:

- 挿入ナンバー
- 庫内温度
- 運転モードの変更
- エネルギー適応装置への 接続
- 時間
- 芯温
- CleanJet®+care-洗浄
- 調理プログラム名
- ドアの開閉
- 1/2 エネルギー消費

プログラムのインポートとエクスポート

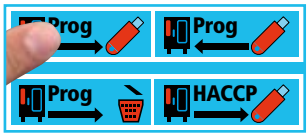
調理プログラムを弊社の純正USBスティックにコピーすることができます。調理プログラムはその後パソコンに転送することができます。

USBスティックを操作パネル下のインターフェースに差し込む



ファンクションキーを押す

スティックキーを押す



プログラムのエクスポート:
調理プログラムはUSBスティックに保存されます。

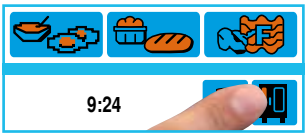
プログラムのインポート:
調理プログラムは装置のメモリにコピーされます - 装置は自動的に起動します

USBシンボルが青く表示されると、保存作業は終了です。プログラム名が変更された場合、既存のプログラムはそのままです。プログラム名が同じ場合、プログラムは更新されます。

ソフトウェア・アップデート

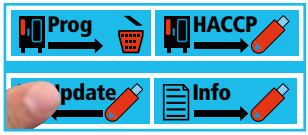
USBスティックでソフトウェア・アップロードの実施ができます。

新しいソフトウェアが入った USBスティックをインターフェースに挿入



ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

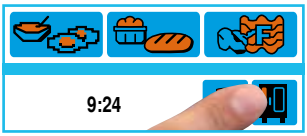


アップデートキーを押すと、ソフトウェアが更新されます - 装置は自動的に起動します。

サービスデータのダウンロード

簡単なエラー検索の場合には、サービスデータをUSBスティックにコピーできます。

USBスティックをインターフェースに挿入

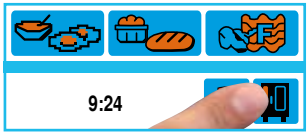


ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

情報キーを押すと、データがUSBスティックからコピーされます。

Info 設定



ファンクションキーを押す

"設定"を選択

現在時刻

現在時刻を選択し、中央ジョグダイタルで設定。

日付

日付を選択し、中央ジョグダイタルで設定。

言語

言語を選択し、中央ジョグダイタルで設定。

現在時刻表示形式

現在時刻表示形式を押す設定された現在時刻表示形式が赤く点灯します(日付表示形式は自動的に調整されます)

調理時間表示形式

調理時間表示形式を押す設定された調理時間表示形式が赤く点灯します。

h:m 時間：分

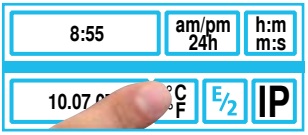
m:s 分：秒

プログラミング:時間形式はそれぞれのプログラムステップごとに変更できます。

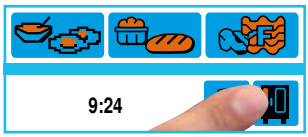
例:

プログラムステップ 1 (h:m),
プログラムステップ 2 (m:s)

温度表示形式



温度表示形式を押す設定された温度表示形式(摂氏あるいは華氏)が赤く表示されます。



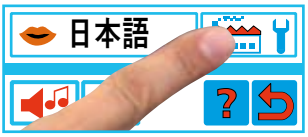
ファンクションキーを押す

"設定"を選択

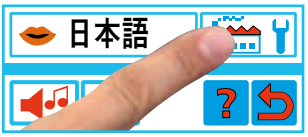
明るさ設定

明るさキーを押し中央ジョグダイタルで設定

工場出荷時の状態に戻す

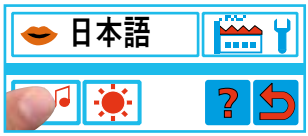


出荷時設定キーを短く押す



"工場出荷時の設定に戻す"キーを選択して押したままにするあらゆる設定が工場出荷時のものに戻されます。

ブザー音の設定



ブザーキーを押す

音量

音量キーを押し中央ジョグダイタルで設定

コンビ・スチーマー・モード連続運転

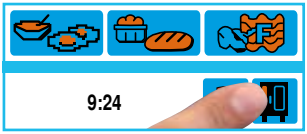
キーを押してブザー音の長さを中央ジョグダイタルで設定

LevelControl®

キーを押してLevelControl®プログラムの長さを中央ジョグダイタルで設定

Info "サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を変更

装置にイーサネットインターフェースカードが備え付けられている場合(オプショナル)、装置は地元のコンピューターネットワーク(LAN/イーサネット)に接続できます。装置の型番の特定のため、"IPアドレス"と、必要であれば"サブネットマスク"と"ゲートウェイアドレス"を入力する必要があります。"IPアドレス"、"サブネットマスク"と"ゲートウェイアドレス"は、地元のコンピュータ管理者から与えられます。



ファンクションキーを押す

"設定"を選択

IPキーを押す

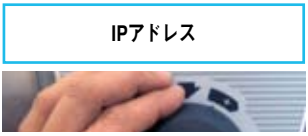
"IPアドレス"の変更

"編集"を押す

ご希望に応じて"IPアドレス"を削除・変更

"IPアドレス"を保存

"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を変更



"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を中央ジョグダイタルで選択

"編集"を押す

ご希望の場合には"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を削除・変更できます。

"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を保存

設備

以下のチェック作業は、技術面で精通した作業者の手で実施可能です。弊社の純正交換部品のみを使用してください。

空気フィルターの洗浄

固定レバーを外してテコを左に回して、フィルターを左にずらし、下方向に外す。

- 空気フィルターは最低でも月1回皿洗い機で洗浄し、乾燥後に再度設置してください。
- 空気フィルターは最低年2回交換すること。
- 空気フィルターなしで装置を運転しないこと。

ドアパッキンの交換

ドアパッキンは庫内の運転部に貼られます。

- 古いパッキンは運転部から外してください。
- 運転部のレールを洗浄
- 新しいパッキンを運転部に貼る(保持リップを石鹸水で濡らす)
- パッキンの四角形部分は完全に受け入れ枠に完全に入れる必要があります。

ドアパッキン:

	商品番号:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

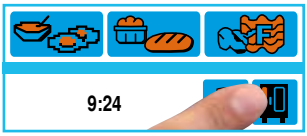
ハロゲンランプの交換

まず装置を電力網から外してください!

- 庫内の排出装置のカバーを外す
- ガラスとパッキンつきフレームを外す
- ハロゲンランプを取り替える(商品番号:3024.0201), ランプを指で触らないこと)
- パッキンフレームも取り替える(商品番号: 40.00.094)
- ガラスとパッキンつきフレームを差し込む

Info Chef✆Line

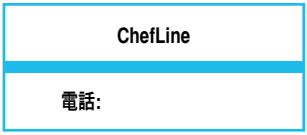
Chef✆Lineの電話番号を表示させることができます。



ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

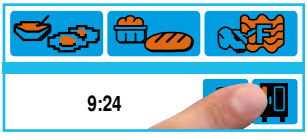
"Chef✆Line“を選択



Chef✆Lineの電話番号が表示されます。

Service✆Info

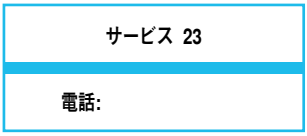
サービス情報の分野では、ご利用可能なサービス情報が表示されます。



ファンクションキーを押す

技術キーを押す

"Service✆Info“を選択



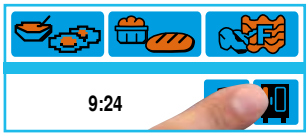
サービスホットラインの電話番号が表示されます。

サービス情報がない場合には、担当の販売店の電話番号がService-Infoに表示されます。
サービス情報は自動的に10秒間表示されます。
"エラー表示"の章を参照。

"型式" - 装置とソフトウェアの型番認識

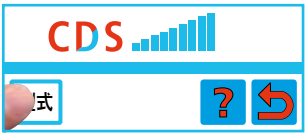
Info

調理とソフトウェアの型番は、"型式"機能で読み取ることができます。

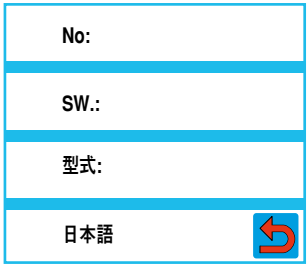


ファンクションキーを押す

技術キーを押す



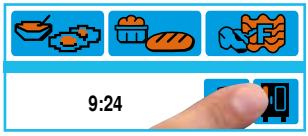
"型式"を選択



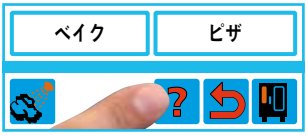
装置とソフトウェアの型番が表示されます。

ヘルプ機能

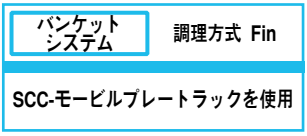
装置の多様な可能性を大規模かつ簡単に使用できるようにするために、装置にヘルプテキストが表示されます。ディスプレイに"?"が表示された場合には、ヘルプ機能が利用できます。



ファンクションキーを押す



戻るキーを押す

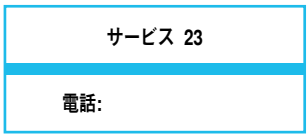


ヘルプテキストがディスプレイに表示されます。

選択キーを押し中央ジョグダイタルで別のページへ

ヘルプ機能からご希望の調理プロセスを直接選択できます。

Info エラー表示



装置にエラーが発生した場合、ディスプレイに表示されます。

装置が調理向けに使用可能なエラーの場合、戻るキーを押すとエラーが消えます。

エラー表示	いつ、どのように	措置
サービス 10	電源オン後30秒後	"矢印キー"で解除できます。.装置は調理に利用できます。販売店にご連絡ください!
サービス 11	電源オン後30秒後	"矢印キー"で解除できます。.装置は調理に利用できます。販売店にご連絡ください!
サービス 12	電源オン後30秒後	"矢印キー"で解除できます。.装置は調理に利用できます。販売店にご連絡ください!
サービス 14	電源オンの際に30秒間	"矢印キー"で解除できます。.装置はモイストヒート運転モードでのみ利用できます。販売店にご連絡ください!
サービス 20	30秒間、運転モードの変更や電源オン、あるいはSelfCooking Control®運転モードの選択時に表示	SelfCooking Control®運転モードでの作業やプログラムは不可能です。コンビスチーマーモードでの作業のみ可能です。販売店にご連絡ください!
サービス 21	電源オンの際に30秒間	SelfCooking Control®運転モードでの作業やプログラムは不可能です。コンビスチーマーモードでの作業のみ可能です。販売店にご連絡ください!
サービス 23	継続して表示されます。	ユニットの電源を切ります - 販売店にご連絡ください!
サービス 24	継続して表示されます。	ユニットの電源を切ります - 販売店にご連絡ください!

エラー表示

Info

エラー表示	いつ、どのように	措置
サービス 25	CleanJet®+care洗浄の際に30秒表示	CleanJet®+careが機能せず! - 蛇口を完全に開けて - 水が出ることを確認 - トレイを庫内から取り出す - エラーが特定できない場合には、販売店までご連絡ください。 - CleanJet®+care洗浄中にサービス 25が表示された場合には固形洗剤を庫内から外して庫内をハンドシャワーできれいに洗ってください(エアーバッファーの裏も)。 - 装置は短期間であれば調理に利用できます。 販売店にご連絡ください!
サービス 26	継続して表示されます。	CleanJet®+care洗浄中にエラー表示が出た場合には、"CleanJet®中断"をスタートしてください。"CleanJet®中止"後にもエラー表示が依然表示される場合には、固形洗剤を庫内から取り出して庫内をハンドシャワーできれいに洗ってください(エアーバッファーの裏も)。販売店にご連絡ください!
サービス 27	電源オン後30秒後	CleanJet®+careが機能せず!電力供給を5秒間止めて、再度電源を入れてください。
サービス 28	電源オン後30秒後	販売店にご連絡ください!
サービス 29	継続して表示されます。	操作パネルの下の空気フィルターを確認して、必要な場合には洗うか取り替えてください。外部熱源が装置に作用しているか確かめてください。サービスメッセージの表示が続くようであれば、販売店までご連絡ください!
サービス 30	電源オンの際に30秒間	湿度制御器が機能せず!装置は一部の調理に利用できます。販売店にご連絡ください!
サービス 31	電源オン後30秒後	芯温センサーが故障!芯温センサーが不要な調理には装置は利用できます。販売店にご連絡ください!
サービス 32 ガス装置	継続して表示されます。	ガス栓を閉めてください!販売店にご連絡ください!
サービス 33 ガス装置	4回リセット後に継続して表示されます。	ガス栓を閉めてください!販売店にご連絡ください!
サービス 34	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!

Info 販売店に連絡する前に

エラー	考えられる原因	対策
ユニットのドアから水が漏る。	ドアが正しく閉まってい ない。	床置型ユニットでは、ドアハンドルが真下に向いているとき、ドアがピッタリと閉められます。
	ドアパッキンが磨耗、もしくは破損している。	ドアパッキンを交換して下さい（取扱説明書の『点検·部品の交換』の章を参照）。 寿命を最大限にするためのケアのヒント: - 基本的には調理後に、ドアのパッキンを濡れたタオルで洗う。 - グリル調理が多い場合には(脂汚れが多い場合)ドアのパッキンをサイクルの間にも濡れたタオルで洗うこと。 - 装置を長期間調理に使用しない場合には、庫内温度を180 °C超には設定しないようお勧めします。
運転中に異常音がする。	エアーバッファーや固定ラックなどがきちんと固定されていない。	エアーバッファーや固定ラックをきちんと庫内に固定。
庫内灯が機能しない。	ハロゲンランプが切れている。	ランプを交換して下さい（取扱説明書の『設備』の章を参照）。
水不足で『蛇口のマーク』が点滅する。 	給水元栓が締まっている。	給水元栓を開けてください。
	ユニットの給水口のフィルターが詰まっている。	フィルターの点検と洗浄をしてください。それに:まず給水元栓を締め、ユニットの給水管を取り外し、給水口のフィルターを取り出して、洗浄してください。フィルターを設置し水道に接続して、硬さを確認。
ユニットの下から水が流れ出す。	ユニットが水平に設置さ れていない。	ユニットを水準器を使って設置し直してください（設置マニュアル参照）。
	排水が停止する。	装置裏側の排水口(HTホース)を外して洗浄。脂分の多い食品をひんぱんに調理したり、排水ホースの勾配が少なすぎる場合に詰まりが発生することがあります。 対策:設置説明書にあるように排水ホースを設置。ユニットをCleanJet®+careで定期的に洗浄して ください。

販売店に連絡する前に

Info

エラー	考えられる原因	対策
電源を入れても調理モードが表示されない。	電源（親スイッチ）がオフになっている。	メインスイッチをオンにしてください。
	ヒューズが作動している。	屋内配電安定装置を検査。 庫内を20 °C 以上に加熱。
	ユニットの電源を切ってから、長時間室温が5 °C	装置は凍結しない環境でみ運転が可能です(設置説明書を参照)。
CleanJet®+care洗浄中に装置の排気ホースから外に泡が形成。	軟水の場合	販売店にご連絡ください!
	排水の設置が不適切。	設置説明書に従って排水ホースを設置すること。
CleanJet®+careプロセスの実行中に、突然実行時間が増大。	CleanJet®+careプロセスが中断。	エアーバッファーや固定ラックが庫内にきちんと設置されているか確認すること。CleanJet®+careプロセス中はトレイは庫内に残さないこと。
ガス装置が"極性を交換"と表示。	電力供給がちゃんとした極性で接続されず。	ガス装置がソケットで接続されている場合には、ステッカーを取り出して180度回転。 電気技師の手で装置を正しく電極につなぎ(ステッカーなしで)きちんと接続。
ガス装置が常にリセット表示。	装置へのガス供給が切断。 ガス圧が低すぎる。	ガス栓を開ける。 換気カバーをオンにする。 装置へのガス供給を点検する。
点滅する運転モードキー	庫内高温	"Cool Down"で庫内を冷却(説明書の"一般操作のヒント"や"Cool Down"の章を参照)

CLUB RATIONAL

今すぐ入会して会員になりましょう!

会員の皆様には、さまざまなサービスやメリットがついた独自の幅広いインターネットベースのプラットフォームにアクセスしていただけます!

CLUBご加入のメリットを少しご紹介します:

無料アップグレード
いつでも最新のSelfCooking Center®ソフトウェア!

レシピ – キーを押すだけで簡単に
SelfCooking Center®向けの最高のレシピ!

ダウンロードエリア
カタログや説明書がダウンロードできます!

Chef✆Line®
コックからコックへの役に立つヘルプ!

Service✆Info
RATIONAL Service – いつでもお客様のために!

ニュースレターの発行
常に最新の情報が入ります!

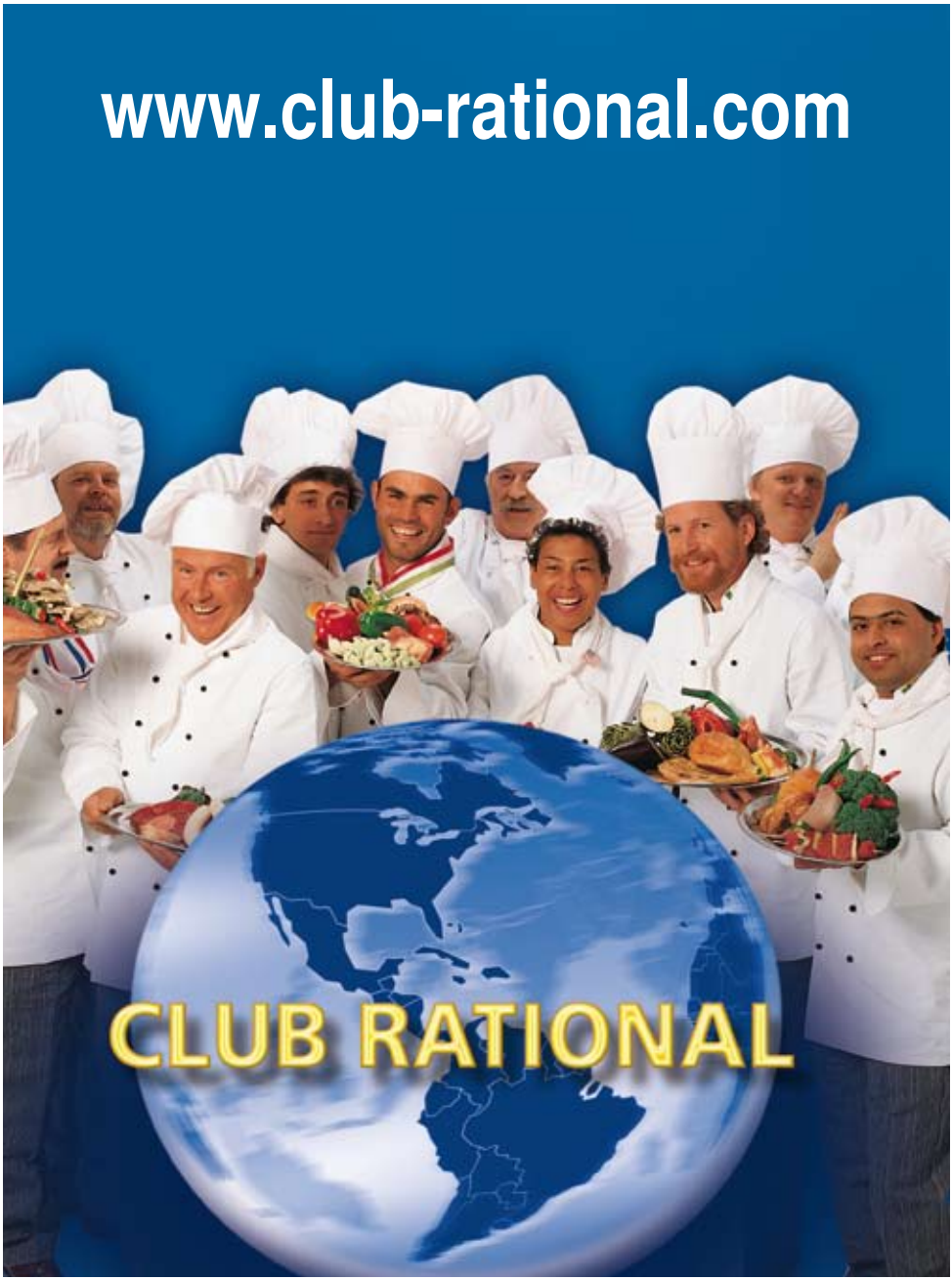
無料のSelfCooking Center®セミナー
Academy RATIONAL – SelfCooking Center®をマスターする道!

よくある質問への回答
常にご関心のあるテーマに関する質問!

クラブの会費は無料です!

今すぐ会員になりましょう!

www.club-rational.com


www.club-rational.com
CLUB RATIONAL

注

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр. 41
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Україна 01004 Київ
вул. Пушкінська 20, оф. 38
Тел.: +38 044 234 23 17
Факс: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat Bürosu
Gür Plaza, Bahriye Cad. Akarca Sok. 4/5
Kasımpaşa, 34440 İstanbul
Tel.: +90 (0) 212 297 10 40
Faks: +90 (0) 212 297 10 12
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE SISTEMAS DE COCÇÃO LTDA
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话 : +86 21 64737473
传真 : +86 21 64730197
电邮 : shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com